

酒吧，酒庄和酿酒厂品酒场所重新开业的协议规定：附录S 自2020年6月19日星期五起生效

洛杉矶县公共卫生局正在采取分阶段的方法，在科学和公共卫生专业知识的支持下，允许酒吧、自酿啤酒的酒馆、蒸馏工艺酿酒厂、酿酒厂和葡萄酒的品酒场所重新开业。除了加州公共卫生主管对这些设施施加的规定条件外，酒吧、啤酒厂、品酒室、蒸馏酿酒厂和葡萄酒厂必须遵守可容纳人数的限制和适用协议规定：

- 在自酿啤酒酒馆，蒸馏工艺酿酒厂，啤酒厂和/或葡萄酒酿酒厂里提供的品鉴场所，不受限于加利福尼亚州对餐饮设施施加的健康与安全法规的第113789(c)(5)条例，因为没有食品/食物，所以不被定义为餐饮设施，且不需要获得卫生许可证运营，可是必须遵守本“酒吧，酒庄和酿酒厂品酒场所重新开业的协议规定”的员工安全和感染控制的要求。在此等场所提供出售或现场食用饼干，椒盐脆饼或预包装食品等“无潜在危险食品”，除了必须遵守本“酒吧，酒庄和酿酒厂品酒场所重新开业的协议规定”的员工安全和感染控制的要求以外，还须拥有公共卫生局颁发的、有效的，“低风险餐厅营业许可证”。
- 提供现场就餐服务并持有公共卫生局颁发的有效“中度或高风险餐厅”营业许可证的酒吧，啤酒厂，自酿啤酒的酒馆，品酒场所，蒸馏工艺酿酒厂和葡萄酒厂，必须遵守“适用于餐馆的协议规定：附录I”的要求。

酒吧，啤酒厂，自酿啤酒的酒馆，品酒场所，蒸馏工艺酿酒厂和葡萄酒厂必须停止运营任何娱乐游戏类活动，如保龄球馆或台球桌，直到这些活动重新修改后获准开业或全部正常营业为止。

目前已获得授权出售的，可在场所外饮用的啤酒，葡萄酒和烈酒场所必须遵守“附录B：允许到店购物的零售场所重新开放的协议规定”。啤酒，葡萄酒和烈酒生产商必须遵守“附录C：重新开放仓储，制造和物流设施的协议规定”。

本规定不适用于音乐会，演出或娱乐场所里的酒吧设施。这些酒吧设施将继续关闭，直到通过发布一项具体的重新开业命令，以允许它们在重新修改后开业或全部正常营业为止。

请注意：随着更多信息和资源的更新，本协议规定可能会随时更新，因此请务必定期查看洛杉矶县网站：<http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>以获取本规定的任何更新信息。

本规定的清单包括：

- (1) 为保障员工健康而制定的工作场所政策和措施
- (2) 保持身体距离的措施
- (3) 控制感染的措施
- (4) 与员工和公众沟通
- (5) 确保公平获得关键服务的措施。

这五个重点必须包含在你制定设施重新开业的规定内。

**本规定涵盖的所有设施必须实施以下列出的所有适用措施，
并准备好解释为什么任何未实施的措施不适用于该企业。**

企业名称： _____

设施地址:

设施内先前规定的

最大可容纳人数:

根据最大可容纳人数的 50% 设定的

允许容纳人数:

张贴日期:

A. 为保障员工健康而制定的工作场所政策和措施（在所有适用于设施的选项上打勾）

- 每位能在家完成工作任务的员工都已被指示这样做。
- 较易感染病毒的（65岁以上、孕妇、有慢性疾病健康问题）员工应尽可能安排在家完成工作，并应与他们的医疗服务单位或职业健康服务机构讨论任何有关问题，以便就返回工作场所作出适当的决定。
- 告知所有员工，如果生病，或接触过COVID-19的患者，就不要上班。
- 向员工提供有关雇主或政府资助的休假福利的信息，员工可能符合得到这些福利，将使其在经济上更容易留在家里，包括《家庭优先新冠病毒应对法案》规定的雇员病假权利。
- 当被告知一名或多名员工的检测结果呈阳性，或有符合COVID-19的症状（病例）时，雇主应已有制定计划或方案，要求病例患者马上在家中隔离，并要求所有在工作场所接触过病例患者的员工立即进行自我检疫隔离。雇主的计划中应考虑制定一项协议规定，即让所有被检疫隔离的员工都能进行或接受COVID-19的检测，以确定是否存在其他的工作场所接触感染，这可能需实施额外的COVID-19控制措施。请参见[在工作场所应对COVID-19](#)的公共卫生局指南。
- 如果企业业主、经理或经营者在14天内于工作场所发现三(3)例或更多COVID-19病例，雇主必须向公共卫生局报告该群集病例事件，电话是(888) 397-3993或(213) 240-7821。
- 在员工进入工作区域之前要进行症状检查。检查必须包括咳嗽、呼吸急促或发烧以及员工可能出现的任何其他症状。这些检查可以远程进行，也可以在员工到达时当面进行。如果可行的话，还应在工作现场进行体温检查。
- 所有在当班期间与公众或其他员工接触的员工都应免费得到一块布面面罩。员工在工作期间与他人接触或可能与他人接触时，应始终佩戴布面面罩。当员工独处时，则无需佩戴布面面罩。
- 告知员工如何正确佩戴布面面罩，包括将面罩戴在口鼻上，以及需要每天清洗布面面罩。
- 提供防护面具给侍应生及其他所有的服务员，在为那些未戴布面面罩进餐和喝水的顾客提供服务时，所有侍应生和其他员工都应戴上防护面具。除布面面罩外，还需要戴防护面具。布面面罩能够保护他人免于接触到佩戴者的飞沫；防护面具有助于保护佩戴者免于接触到他人的飞沫。
- 防护面具应按照制造商的说明进行使用，清洁和消毒。
- 应根据工资和工时规定，对为个人顾客或团体服务的雇员人数加以限制。
- 指导员工须遵守手部卫生守则，包括坚持勤洗手、使用消毒擦手液和正确佩戴手套。
- 确保员工有时间经常洗手。
- 应提醒员工在咳嗽和打喷嚏时，用纸巾盖住。用过的纸巾应扔进垃圾桶，并立即用肥皂和温水洗手（至少20秒）。
- 除指定的休息室外，员工不得在餐饮设施内任何地方进食或喝东西。
- 向所有员工、供应商和送货人员提供关于保持身体距离，以及在与他人接触时佩戴面罩的指引。
- 根据工资及工时条例，员工的休息时间应是错开的，这可以确保在休息室中的员工始终与他人保持六（6）英尺的距离。

休息室、卫生间和其他公共区域应经常消毒，消毒时间应在下表中标注：

- 休息室 _____
- 卫生间 _____
- 其他公共区域 _____

员工可在下列地点取得消毒剂及相关用品：

所有员工均可在以下地点获得对COVID-19有效的消毒擦手液：

本协议规定的副本应分发给每位员工。

可选项——说明其他措施：

B. 保持身体距离的措施

在门口附近指派一名戴着布面面罩，但距离最近的顾客至少有6英尺的员工，以监督执行可容纳人数限制的情况，并确保所有人遵循保持身体距离的要求。

确保顾客或员工在排队时保持身体距离的措施得到遵守。这包括收款台，卫生间，电梯大厅，等候区，以及顾客聚集的任何其他区域。

- 在公众可排成队伍或站立的任何地方，每隔6英尺放置胶带或其他标记。
- 在可能的情况下，为步行人流建立单方向的走廊和通道，以避免员工和顾客从彼此身边经过。

优先安排室外座位，因为这是当地分区和规划法规所允许的。

在可能的情况下扩大室外用餐区的座位间距，以遵守当地的分区法规。对于室外座位，彼此之间应保持6英尺的身体距离标准。

在可能的情况下采用电子智能技术解决方案，以减少人与人之间的互动；用手机订餐和使用平板电脑点餐，在到达后需要入座时发送短信，并提供非接触式付款方式选项。

限制设施内的人数，确保桌子之间有足够的距离和/或物理屏障，以最大限度地减少不同餐桌上的顾客之间进行接触。有关已批准的带有物理屏障的座位安排示例，请参见文末所示附图，其中注明了物理屏障。

- 室内的可容纳人数不得超过之前规定的最大可容纳人数的50%，以留出足够的空间使得顾客群体之间能够保持社交（身体）距离；两组顾客群体之间的距离应为6英尺和/或使用物理屏障。在21天后，将重新评估就餐人数限制，以评估额外增加可容纳人数的具体时间。
- 室外座位须遵守不同的客户群体之间应保持6英尺身体距离的要求，但就座人数不包含在限制人数的范围内。
- 禁止顾客站着在设施内购买和饮用酒精类饮料。
- 顾客可以在吧台点餐和喝酒，前提是他们能按照要求就座，彼此之间以及与调酒师之间保持6英尺的距离，以及与员工工作或饮料准备区保持6英尺的距离。
- 顾客不得在吧台点，自取饮料并将其拿到自己的餐桌上。在餐桌上点的任何酒精类饮料都将由服务员端到餐桌上。
- 停止安排顾客就座于顾客无法与员工工作或餐饮准备区保持6英尺距离的区域。
- 禁止进行娱乐活动，包括但不限于卡拉OK，舞蹈，开放式麦克风表演，小型活动，带调音台的演出，串酒吧活动和表演。

- 禁止进行因共享和泼水而增加污染风险的服务和活动，如饮酒游戏和/或比赛，投掷类活动等。
- 停止使用难以正确清洁和消毒的共用型娱乐物品，如棋盘游戏和书籍等。
- 限制过量饮酒，以免顾客在过量饮酒后无法遵守这些规定。
- 设定顾客和员工之间的互动流程，以保持彼此间的身体距离。
 - 在顾客，或其他人需要等待的区域，已在这些区域的地板上标记出记号，以实施和加强保持身体距离的措施。
 - 在可能的情况下，已经采用了非接触式取餐和送餐的流程，以及其他用于与顾客互动的电子系统。
 - 在可能的情况下，服务员之间或其他员工与顾客之间的互动时间每次最多不超过5分钟。
- 在可能的情况下，应设立预订系统，或在可行的情况下，应通知顾客提前打电话确认座位/可服务的人数限制。在预订时或在实际可行的正常业务运作过程中在店内获取各方的联系信息，以便在需要进行联系人追踪。
 - 考虑使用电话预订系统，让人们在车里排队或等候，只有当电话，短信或以其他方式通知顾客餐桌已经准备就绪时，顾客才进店用餐。
- 限制一张桌子上的顾客人数。属于同一群体的顾客之间不必保持6英尺的距离。所有参与聚餐的顾客群体成员必须在入座前到达场所，且场所的带位人必须同时把所有成员带去餐桌处。
 - 一张桌子的用餐座位不得超过6个，且用餐者必须为来自同一聚餐团体的成员。
- 限制服务员和顾客之间的接触。
 - 在场所的前台和收银台安装隔板或有机玻璃等物理屏障，因为在这些地方保持6英尺的身体距离是很困难的。
 - 限制为单独的聚餐团体服务的员工人数。
- 劝阻员工和顾客不要聚集在人流量大的区域，如卫生间，走廊，吧台区域，订餐区和信用卡终端结账区等。
 - 要求员工避免使用握手和类似的打招呼方式，以免影响保持身体距离的措施。
- 在员工休息室中使用屏障或增加桌椅之间的距离来隔开员工。在可能的情况下，设置带有遮阳伞和座椅的户外休息区，以保持彼此间的身体距离。
- 在可能的情况下，运营方已对运营模式进行了重新设计，以确保员工之间能够保持身体距离。
 - 厨房和其他后方区域的地板都有标记，以加强保持身体距离的要求。
- 任何办公区域，厨房，配餐室，步入式冰柜或其他高密度，高人流量的员工区域都应执行保持身体距离的规定。
 - 偶然的接触是可能会发生的，但是，我们的目标是将接触时间限制在15分钟以内（最好是10分钟），并且确保员工一直戴着面罩。

品酒场所的其他注意事项

- 为每次的品尝提供一个干净的玻璃杯，如果可能的话，不要将饮料倒入顾客已经使用过（闻过，尝过等）的玻璃杯中。
- 必须停止使用共用倾倒桶，吐水桶，痰盂等。
 - 为每位顾客提供单独的一次性杯子，以避免顾客之间的飞沫污染。
- 在倒葡萄酒，啤酒或烈酒时，不要将酒精类饮料容器的颈部接触到杯子，玻璃杯等。
- 采取措施，确保品鉴团体的预约时间不重叠，以最大限度地减少来自不同团体和地点的人士之间的互动。
- 停止将来自不同家庭的个人合并到同一品鉴团队的品酒之旅。导游必须与顾客/访客保持至少六英尺的身体距离。

C. 控制感染的措施

在开业之前

- 确保暖通空调系统运行状况良好，运作正常；在最大可能的程度上增加了通风。
 - 考虑安装便携式高效空气净化器，将建筑物的空气过滤器提升到最高的效率，并进行其他改变，以增加工作区域的外部空气量和通风量。
- 对于尚未运行的设施，在重新开启之前，将每个热水和冷水装置冲洗5分钟，用新鲜和安全的供水取代设施管道中的陈旧水。
- 对设施，尤其是对已经关闭了一段时间的设施，（使用经批准的适用于COVID-19的产品）进行了彻底的清洁和消毒/杀菌。
 - 如有需要，可选择第三方清洁公司来协助增加的清洁工作量。
- 餐厅，前台和厨房等区域都配备了适当的卫生用品，包括为所有直接协助顾客的员工提供的消毒擦手液和消毒湿巾。
 - 确保卫生设施始终处于运转状态，且储备了足够多的卫生用品，并在需要时能够提供额外的肥皂、纸巾和消毒擦手液。
 - 建议为消毒擦手液，肥皂液，纸巾和垃圾桶安装非接触式的分配器。
- 指定下货地点，以在远离高人流量的地点获取货物。在可能的情况下，消除了人与人之间的送货和取货时的接触。

食品安全的注意事项

- 在适用的情况下，遵循“加州食品零售法规 (CRFC)”中规定的所有食品安全措施。
- 不允许在餐桌上从通用大容器（如水罐，玻璃瓶，细颈圆酒瓶，瓶子）中重新灌装饮料。为顾客续杯时提供干净的玻璃器皿。

餐饮设施的注意事项

- 根据需要，每班指定一名食品员工监督和执行额外所需的卫生和消毒程序。
- 已经制定适用于“高接触频率”的表面和出入区域的清洁和消毒计划，并保证该计划得到遵守。
 - 在正常营业时间内，使用EPA批准的消毒剂对公共区域和顾客取货和付款有关的经常接触的物体（例如桌子，门把手或把手，信用卡读卡器）进行每小时一次的消毒。
 - 消毒每次使用后的所有支付端口，信用卡读卡器，笔，和触控笔。
- 每晚将设施（使用经批准适用于COVID-19的产品）进行彻底清洁和消毒/杀菌。在可能的情况下，保持每天记录日志，以监控消毒工作的完成情况。
- 不在员工之间共享音频头戴式耳机和其他设备，除非设备在每次使用后，都经过了适当的消毒。请咨询设备制造商，确定适当的消毒步骤。
- 已为负责洗碗机的员工配备了保护眼睛，鼻子和嘴免受飞溅污染的装备，例如佩戴布面面罩，防护眼镜和/或脸部防护面具的组合。已为负责洗碗机的员工配备不透水围裙，并要求其经常更换。可重复使用的防护装备，如防护面具和眼镜，应在两次使用之间进行适当消毒。
- 要定期检查洗手间，并使用EPA批准的消毒剂对洗手间进行每小时一次的清洗和消毒。
- 在设施入口处或附近，向公众提供消毒擦手液和垃圾桶。

顾客服务区域

- 顾客应该通过撑开状态的门进入（将根据总体害虫的暴露情况进行评估后以获得批准）或自动门进餐馆入（如果可能）。设施应为必须触摸门把手的顾客准备消毒擦手液。
- 告知顾客，他们在不进食和/或喝东西时必须戴上布面面罩；这包括进入设施时，在设施内任何地方走动时和使用卫生间时。只有患有慢性呼吸系统疾病或其他疾病的人士有使用面罩风险，才可免于这一要求。
 - 当顾客坐在餐桌边进食和/或喝东西时，可以取下布面面罩。
 - 顾客如不戴布面面罩，可能会被拒绝服务并被要求离开设施。
- 调整音乐音量，以确保侍应生不必靠近顾客就能够听到顾客下的订单。
- 为服务员，碗碟收拾工和其他收走顾客使用过物品（脏杯子，盘子，餐巾纸等）或处理垃圾袋的员工准备好一次性手套并要求他们戴好（戴上手套前和脱下手套后要洗手），同时提供必须经常更换的围裙。
- 可重复使用的菜单需要在顾客使用之间进行清洗和消毒。如果使用纸质菜单，请在每次使用后丢弃。应考虑诸如固定菜单板，电子菜单或移动设备可下载的菜单等替代方案。
- 顾客就座的区域在每次使用后都要进行清洁和消毒。座位，桌子和桌子上的其他物品必须为一次性使用物品或在顾客使用之间进行清洁/消毒。每张桌子要么在顾客使用之间更换一层桌布，要么使用可以擦洗消毒的无孔表面材料。
- 在顾客就座前，餐桌上不得摆放餐具，玻璃器皿，碗碟餐具，菜单，调味品或任何其他餐饮器具。所有这些物品在换座之间都已经过充分消毒，且在不使用的期间，已存放在有效防止潜在污染的地点。
- 餐桌上使用的脏亚麻布，如桌布和餐巾纸，应在每次顾客使用后更换，并用密封袋装好，然后从用餐区拿走。员工处理脏亚麻布时应戴上手套。
- 鼓励顾客使用无现金交易的方式。如果餐饮设施有条件的话，顾客可以刷自己的信用卡/借记卡，且在每次顾客使用之时，都需要保证读卡器是被彻底清洁消毒过的。
- 可选项 — 请说明其他措施（例如，提供仅为老年人服务的营业时间，奖励顾客在非人流量高峰期到店内）：
.....

D. 与公众沟通的措施

- 本协议规定的副本应张贴在设施的所有公共入口处。
- 所有入口处都张贴着告示牌，告知顾客要求他们使用消毒擦手液，并在不吃东西和喝东西的时候，戴上面罩。
- 已张贴告示牌，提醒顾客保持6英尺的社交距离，在进入餐馆时洗手或使用消毒擦手液，且如果顾客生病或出现符合COVID-19的症状，请留在家中。
- 已张贴告示牌告知顾客，虽然用餐者在餐后进行社交聊天可能是常见的行为，但在疾病大流行期间，不鼓励进行这种社交行为。
- 设施的在线网点（网站，社交媒体等）提供设施的营业时间，要求佩戴口罩，有关预约，预订，预付款，取餐和/或送餐的规定，以及其他相关问题的明确信息。

E. 确保公众公平获得关键服务的措施

- 应优先考虑对顾客/客户至关重要的服务。

- 可以远程提供的交易或服务已转到线上进行。
- 已制定相应措施，确保行动不便和（或）在公共场所面临高风险的顾客能够获得商品和服务。

未包括在上述的任何额外措施应另外在单独的页面上列出，
且设施运营方应将其附在本文件之后。

关于本规定的任何问题或意见，请联系以下人员：

设施运营方的
联系人姓名：

电话号码：

最后一次
修改的日期：

根据可容纳人数允许用餐的座位安排示例

(每方格是 6" x 6")

屏障（障碍物）必须由不可渗透，可清洁，耐用的材料制成，并且可以经常清洁和消毒。屏障必须有至少六英尺的高度，并且必须按照消防和建筑规范安装，以免干扰通风或防火系统。屏障必须拥有高于桌面 30 英寸以上的高度，并在图表中注明其他需要的尺寸。





